

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Nombre del/la Académico/a	Adriana Reyes Buck
Eje Curricular	Disciplinas relacionadas
Unidad de Conocimiento	Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición y Laboratorio
Semestre	6°

OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA (de acuerdo con el Programa de estudio)
Valorar la importancia del desarrollo de la tecnología alimentaria para la conservación, el abasto y el desarrollo de nuevos productos que satisfagan las necesidades nutricionales de la población.

CONTENIDO	INTERACCIONES		SISTEMATIZACIÓN	
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mm/aaaa)	Duración (h)
Encuadre	Exposición por parte del académico.	Voz	20/ene/2026	2
Presentación de temario y formas de evaluación	-Evaluación diagnóstica -Discusión grupal	Pizarrón Presentación Power Point		
1. Desarrollo tecnológico.	Exposición por parte del Académico.	Voz	27/ene/2026	2
1.1. Concepto de tecnología.	-Búsqueda de fuentes sobre un tema.	Pizarrón		
1.2. Historia de la tecnología	-Investigación de temas.	-Presentaciones en power point, Canva, paddle entre otras	03/feb/2026	2
1.3. Tecnología doméstica.	-Discusión grupal			
1.4. Ventajas y desventajas de la tecnología actual	-Dinámicas grupales.			

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

2. Química de los alimentos. 2.1. Composición química de los alimentos. 2.2. Macro y micronutrientes. Definición, características químicas, función e importancia en los procesos metabólicos.	Exposición por parte del Académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema. -Investigación de temas. -Discusión grupal -Dinámicas grupales -Exposición por parte de los alumnos. TURNITIN	Voz Pizarrón -Presentaciones en power point, Canva, paddle entre otras	10/feb/2026 17/feb/2026	2
3. Principios generales de la conservación de alimentos. 3.1. Factores a considerar para la conservación de alimentos: Temperatura, Actividad acuosa, pH, O ₂ .	Exposición por parte del Académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema. -Investigación de temas. -Discusión grupal -Dinámicas grupales -Exposición por parte de los alumnos. Primera Evaluación parcial examen escrito	Voz Pizarrón -Presentaciones en power point, Canva, paddle entre otras	24/feb/2026	2
4. Métodos de Conservación de Alimentos. 4.1. Refrigeración y congelación. 4.2. Secado, evaporación y liofilización.. 4.3. Enlatado 4.4. Fermentación y encurtidos. 4.5. Aditivos	Exposición por parte del Académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema. -Investigación de temas. -Discusión grupal -Dinámicas grupales -Exposición por parte de los alumnos.	Voz Pizarrón -Presentaciones en power point, Canva, paddle entre otras	03/mar/2026 10/mar/2026	2 2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

4.6. Radiaciones ionizantes 4.7. Curado y ahumado				
5. Análisis sensorial de los alimentos 5.1. Definición e importancia del análisis sensorial. 5.2. Factores a considerar para el análisis sensorial. 5.3. Métodos empleados para realizar el análisis.	Exposición por parte del Académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema. -Investigación de temas. -Discusión grupal -Dinámicas grupales -Exposición por parte de los alumnos	Voz Pizarrón -Presentaciones en power point, Canva, paddle entre otras	17/mar/2026 24/mar/2026	2 2
6. Biotecnología. 6.1. Definición. 6.2. Situación actual y perspectivas.	Exposición por parte del Académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema. -Investigación de temas. -Discusión grupal -Dinámicas grupales -Exposición por parte de los alumnos	Voz Pizarrón -Presentaciones en power point, Canva, paddle entre otras	07/abr/2026 14/abr/2026	2 2
7. Producción de materias primas y aditivos.	Exposición por parte del Académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema. -Investigación de temas. -Discusión grupal -Dinámicas grupales Segunda evaluación parcial Examen escrito.	Voz Pizarrón -Presentaciones en power point, Canva, paddle entre otras	21/abr/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Evaluación final Primer Ordinario	Evaluación final, examen escrito	Voz Pizarrón	28/abr/2025	2
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.	Exposición por parte del Académico. -Discusión grupal -Dinámicas grupales	Voz Pizarrón	12/may/2026	2
Evaluación final Segundo Ordinario	Examen escrito			

VISITAS PROGRAMADAS		
Lugar de la visita	Objetivo de la visita	Fecha programada de la visita (dd/mmm/aaaa)
NA	NA	NA
NA	NA	NA

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE			
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación		Evaluación Sumativa
Evaluación escrita	Exposición (X)	55%	Trabajo en el aula que consiste en: Exposición Trabajo de investigación Exámenes escritos (evaluaciones parciales) Participaciones en clase
	Lectura de artículos ()		
	Revisión de casos clínicos ()		
	Trabajo de investigación (X)		
	Prácticas (taller o laboratorio) ()		
	Salidas/ visitas ()		
	Exámenes (X)		

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	Otros: (X)		Tareas
	Participaciones en clase (X)		Cuestionarios
	Tareas (X)		
	Cuestionarios (X)	40%	Evaluación final
		5%	Autoevaluación

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
Libro: Composición y análisis de alimentos de Pearson. Kirk, Ronald Sawyer, Ronald Egan, Harold. Continental. 1996 Libro: Alimentos: composición y propiedades. Astiasarán Anchia, Iciar Martínez Hernández, Alfredo. McGraw-Hill Interamericana. 2000 Libro: Química de los alimentos. Badui Dergal, Salvador. Pearson Educación. 2006	Casp, J. Abril; Procesos de conservación de alimentos; Madrid, Ediciones Mundi Prensa, 2003. Chaley, H. Tecnología de Alimentos, México, Limusa, 1998. Desrosier W. Elementos de Tecnología de Alimentos, INC, 1983 Desrosier, W. Conservación de Alimentos, México, CECSA, 1983. Earle, RL. Las Operaciones Básicas Aplicadas a la Tecnología de los Alimentos, España, Acribia, 1979. Fennema, O. Química de los Alimentos, España, Acribia, 2000 Quintero, R; López-Munguía, A; García, M. Biotecnología Alimentaria, México, Limusa, 1999

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Profesión o grado y nombre completo del/la Académico/a	Fecha de entrega dd/mm/aaaa
IQ Adriana Reyes Buck	03/dic/2025

FIRMA DEL/LA ACADÉMICO/A

FIRMA DE AUTORIZACIÓN
Jefe/a del Área de Elaboración y Evaluación de
Programas Académicos y Control Escolar